

DRINKS.

Prunotto Secondine Barbaresco DOCG 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409765
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Langhe (Piemont)
Abfüller	Prunotto, Cantina di Bussia, Località Bussia Soprana 90, 12065 Monforte d'Alba (CN), Italie
Marke	Prunotto
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>12 Monate
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von Rosenblüten, Kirschen, roten Beerenfrüchten, Tabak, weissem Pfeffer und Lakritze.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nebbiolo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Charcuterie, Käse

Beschreibung

Ihren Ursprung hatte die Weinkellerei Prunotto als Weinmacher-Kooperative im Jahr 1904. Einige Jahrzehnte später wurde sie von Alfredo und Luigina Prunotto übernommen, die ihre Barolo und Barbaresco Weine sogar nach Süd- und Nordamerika exportierten. Im Jahr 1956 verkaufte Alfredo den Betrieb an einen befreundeten Weintechnologen. Die neuen Besitzer begannen damit, Einzellagenweine zu erzeugen, und liessen 1972 eine neue Kellerei nahe der Stadt Alba erbauen. 1994 übernahm die wohlgeachtete Familie Antinori die Produktion und liess 1999 neue Gebäude für die Vinifikation und die Lagerung errichten. Das Anwesen umfasst aktuell 65 Hektar Weinbaufläche - diese teilen sich auf sechs Weinberge in den Produktionsgebieten Langhe und Monferrato auf.

Dieser Barbaresco - eine weichere und elegantere Alternative zum Barolo - stammt von der historisch bedeutsamen Produktionszone Secondine, die sich zwischen dem Fluss Tanaro und dem Rande der Ortschaft Barbaresco erstreckt. Nach der Ernte werden die Trauben entrappt, zerdrückt und zehn Tage lang mazerieren gelassen. Nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung durchläuft der Barbaresco eine 12-monatige Reifung in unterschiedlich grossen Fässern aus französischer und slawonischer Eiche. Vor der Markteinführung ruht der Rotwein ein paar weitere Monate in der Flasche.